



LE HAVRE

Ils cuisinent pour d'autres habitants : "la convivialité, c'est le moteur du projet"

Une dizaine d'habitants de différents quartiers du Havre s'est retrouvée au Hangar Zéro pour préparer à manger pour une quarantaine de convives, hier. Une initiative de Philippe Costes, à la tête des « Cantines havraises », première cuisine participative au Havre.

SUZELLE GAUBE

Personne ne se connaît. Pourtant, il ne faut que quelques dizaines de minutes pour que tout le monde se sente à l'aise. « Tu habites au Havre depuis longtemps ? », demande Romane à Marie-Paule en découpant les oignons, dans la cuisine tout en longueur du Hangar Zéro, quartier de l'Eure, ce mercredi 21 décembre. On se tutoie, on s'entraide, on se découvre en discutant... tout en cuisinant.

LES TABLES DE QUARTIERS

C'était le pari de Philippe Costes, à l'initiative de la Scop (société coopérative de production) Les Cantines havraises, elle-même porteuse de l'association Les Tabletes de quartiers. Ce jour-là, dès 15 h 30, une dizaine d'habitants se retrouve au Hangar Zéro, un tiers-lieu situé quai de la Saône. L'un de ces lieux qui accueille l'association le temps d'un moment de cuisine et de partage du repas avec les clients du Hangar Zéro. Pas besoin de réserver pour manger le soir même ce qu'ils ont préparé, précise Philippe Costes à l'une des participantes qui se pose la question.

« UN CHALLENGE À RELEVER »
AVEC DES INCONNUS

Ce repas, ils le réalisent pour une quarantaine de convives : confit d'oignons rouges, sauce soja, crème fromagère sur feuille d'endive, tranches fines de magret mariné à la sauce sésame... ou encore une tartinette avec ou sans viande, un fondant aux pois chiches, citron, gingembre, poires. Il y a du pain sur la planche pour l'équipe d'un jour qui a trois



1. Avant de commencer à cuisiner, Philippe Costes a présenté l'association Les Tabletes de quartier, dont il est à l'initiative : 2. Visite de la cuisine du Hangar Zéro que le responsable du site a prêté à l'association le temps d'un après-midi : 3. Marie-Paule s'est proposée pour couper les oignons : 4. Tout le monde était de corvée pour éplucher les légumes

heures pour cuisiner avant de servir à 19 h. C'est justement ce « challenge à relever avec des gens qui ne se connaissent pas » qui a attiré David, 49 ans, lui-même cuisinier pour la cuisine centrale de Gonfreville-l'Orcher. L'un des deux hommes de « la brigade ». Une manière aussi de découvrir l'association, lui qui veut s'y investir sérieusement, pourquoi pas

en animant des ateliers cuisine. Alors qu'elle épluche des pommes de terre, Sylvie, 48 ans, explique qu'elle a connu l'association en fréquentant le Hangar Zéro. Habitant au Havre, à Gravelle, depuis seulement un an, elle « cherche le partage ». Tous ont bien sûr le point commun d'« aimer cuisiner », comme deux amies, Évelyne et Sandrine, en recherche de

« bonnes idées » de repas. On est aussi venus en famille : Caroline et sa fille de 19 ans, Valentine, voulaient « partager un moment autrement », elles pour qui la « cuisine nourricière » a du sens. « Simple mais bon, économique, moins mais mieux », résume Philippe Costes pour qui la « convivialité » est le « moteur » de son projet de cuisine participative. ■

LE CONCEPT

Associé avec Nsenga Sebinwa - engagé « à titre personnel », car par ailleurs patron de l'établissement Le Chat Bleu à Sainte-Adresse - Philippe Costes - qui recherche deux autres associés - est à l'initiative de la Dantine, la première cantine de quartier au Havre inspiré d'un « concept éprouvé à Lyon : les petites cantines », indique cet ancien enseignant en histoire-géo. Il a repris l'idée, mais « pas le modèle économique », puisqu'il a créé une Scop (société coopérative de production) Les Cantines havraises, qui porte un projet associatif Les Tabletes de quartiers. Il a pour but de proposer aux Havrais de cuisiner ensemble, avant de la faire goûter à des dizaines de convives le soir même. Les habitants cuisinent à des endroits différents selon l'événement. L'association compte nouer des partenariats avec d'autres que le Hangar Zéro, comme le Clos Val Soleil à Sanvic, l'établissement La Singerie aux Halles. Des partenariats importants à établir pour avoir des lieux où cuisiner parce que la Scop n'a, pour l'instant, pas de QG. Exit l'allée Aimé-Césaire où ils avaient envie de s'implanter, mais un autre endroit se dessine à Danton, près de Sainte-Anne : « un hangar patrimonial à réhabiliter ». Un lieu où seront implantées plusieurs structures comme une compagnie de danse, une librairie...

sur le web
PARIS-NORMANDIE.FR

Retrouvez toutes les photos et la vidéo sur www.paris-normandie.fr

RGS2022